

Mode d‘emploi



Thermomètre barbecue radio







Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d‘**informations sur les produits, de pièces de rechange** ou d‘accessoires, de **données sur les garanties fabricant** ou sur les **unités de service** ou si vous souhaitez regarder confortablement **des instructions en vidéo** – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu‘est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l‘aide d‘un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d‘adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d‘un smartphone, d‘un lecteur de codes QR installé ainsi que d‘une connexion Internet*.

Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l‘App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit Aldi.*



Votre portail de services Aldi

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services Aldi sous www.aldi-service.ch.

*L‘exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Répertoire

Dok./Rev.-Nr. 92954_20141211

Cette notice d'utilisation peut aussi être téléchargée à l'adresse **www.wachsmuth-krogmann.com**.

A

BEEF
TARGET TEMP 77°C
CURRENT TEMP 68°C
WELL
MEAT STOP
MODE
TASTE START
MIN +
SEC –
ON
OFF

1
2
3
4
5
6

B

1
7
10
8

C

5
9
POWER
OFF
ON
11

D

1 2

21 BEEF

12

20 TARGET TEMP 77°C

CURRENT TEMP 68°C 13

19 WELL 14

18 MEAT STOP

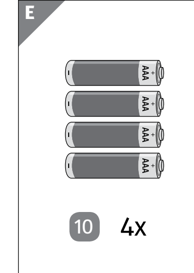
MODE

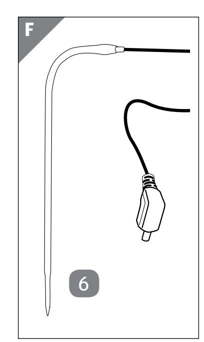
TASTE START 15

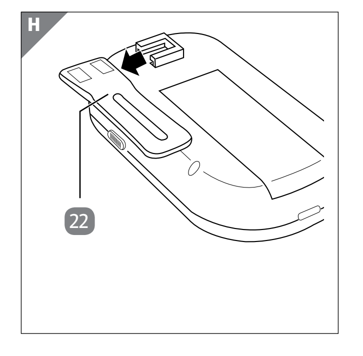
17 MIN +

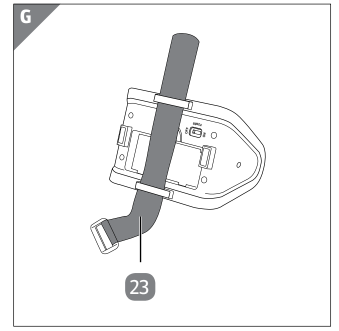
SEC − 16

4









Contenu de livraison/Pièces de l'appareil

1 Récepteur
2 Écran
3 Interrupteur ON/OFF
4 Panneau de commande
5 Station de base
6 Sonde de température
7 Couvercle du compartiment à piles
8 Curseur de choix °C/°F
9 Interrupteur Power ON/OFF
10 Pile, AAA 4x
11 Couvercle du compartiment à piles
12 Affichage symbole aliment à rôtir
13 Affichage CURRENT TEMP (TEMP ACTUELLE)
14 Affichage COOKING LEVEL (NIVEAU DE CUISSON)
15 Touche COOKING LEVEL/START (NIVEAU DE CUISSON/START)
16 Touche SEC/- (S/-)
17 Touche MIN/+
18 Touche MEAT/STOP (VIANDE/STOP)
19 Touche MODE (MODE)
20 Affichage TARGET TEMP (TEMP FINALE)
21 Affichage FOOD LEVEL (NIVEAU DE CUISSON ALIMENT À ROTIR)
22 Clip de fixation récepteur
23 Bande autoagrippante

ACTIV ENERGY®

Les quatre piles 1,5V du type LR03 sont fournies.

Généralités

Avant utilisation, lire le mode d'emploi du thermomètre barbecue radio puis conserver ce dernier!



Ce mode d'emploi fait partie de ce thermomètre barbecue radio. Il contient des informations importantes pour la mise en service et l'utilisation.

Lisez le mode d'emploi attentivement, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser le thermomètre barbecue radio. Le non-respect de ce mode d'emploi peut provoquer des dommages sur le thermomètre barbecue radio.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et règlementations en vigueur dans l'Union Européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour des utilisations futures. Si vous transmettez le thermomètre barbecue radio à des tiers, joignez obligatoirement ce mode d'emploi.

Légende des symboles

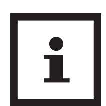
Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur le thermomètre barbecue radio ou sur l'emballage.



AVERTISSEMENT! Ce terme signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.



ATTENTION! Ce terme signalétique désigne un risque à degré réduit qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence une blessure moindre ou moyenne.

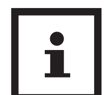


AVIS! Ce terme signalétique avertit de dommages matériels éventuels ou vous donne des informations complémentaires utiles pour le montage ou l'exploitation.



Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole remplissent les exigences des directives UE.

Vérifier le thermomètre barbecue radio et le contenu de la livraison



AVIS!
Risque d'endommagement!

Si vous ouvrez l'emballage négligemment avec un couteau bien aiguisé ou à l'aide d'autres objets pointus, vous risquez d'endommager rapidement le thermomètre barbecue radio.

- Pour cette raison, ouvrez l'emballage avec précaution.

1. Retirez le thermomètre barbecue radio de l'emballage.
2. Vérifiez si le thermomètre barbecue radio ou les différentes pièces présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas le thermomètre barbecue radio. Veuillez-vous adresser au fabricant à l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.
3. Vérifiez si la livraison est complète (voir **figure A**).

Sécurité

Utilisation conforme à l'usage prévu

Pour une meilleure compréhension, le thermomètre barbecue radio sera appelé par la suite seulement «thermomètre barbecue». Il est conçu exclusivement pour la mesure et la surveillance de la température intérieure d'aliments à rôtir. Le thermomètre barbecue est exclusivement destiné à un usage privé et une utilisation en intérieur et pas pour le secteur commercial. Le thermomètre barbecue est exclusivement destiné à l'usage privé et n'est pas adapté à une utilisation professionnelle.

N'utilisez le thermomètre barbecue que comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels et/ou personnels.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

Consignes de sécurité

Il est obligatoire de lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation du thermomètre barbecue. Familiarisez-vous avec l'utilisation, les possibilités de réglage et les fonctions. Observez toujours les consignes de sécurité et les instructions de service et appliquez-les pour éviter d'éventuels risques et dangers.



AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure!
Une utilisation non conforme du thermomètre barbecue peut provoquer des blessures.

- Assurez-vous que ni d'autres personnes, en particulier des enfants, ni des animaux domestiques peuvent se brûler avec le thermomètre barbecue.
- Portez toujours des gants pour barbecue lorsque vous touchez la sonde de température ou le câble de transmission lors de ou après l'utilisation.



AVERTISSEMENT!
Dangers pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec réduction de leurs capacités physiques et mentales), ou manque d'expérience et connaissance (par exemple des enfants plus âgés).

- Ce thermomètre barbecue peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de savoir, lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été formées à l'utilisation du thermomètre barbecue et qu'elles ont compris les dangers qu'il peut provoquer. Les enfants ne doivent pas jouer avec le thermomètre barbecue. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Ne laissez pas le thermomètre barbecue sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Les enfants peuvent s'y emmêler et s'étouffer en jouant avec celui-ci.
- Tenez éloignée la sonde de température des enfants.



AVIS!
Risque d'endommagement!

La manipulation non conforme du thermomètre barbecue peut provoquer des dommages.

- N'utilisez jamais le thermomètre barbecue dans un four micro-ondes ou un four.
- Éloignez le thermomètre barbecue et les accessoires de feux ouverts et de surfaces chaudes.
- N'exposez pas la station de base et le récepteur aux rayons du soleil directs.
- Ne raccordez pas le thermomètre barbecue avec une minuterie externe ou un système d'enclenchement à distance séparé.
- Ne pliez pas le câble du thermomètre et ne le posez pas sur des bords coupants.
- Évitez le contact de la station de base et du récepteur avec l'humidité.
- Rangez le thermomètre barbecue de manière à ce qu'il ne puisse pas tomber dans une baignoire ou un lavabo.
- Lorsque vous n'utilisez pas le thermomètre barbecue, vous le nettoyez ou

lors d'une panne, éteignez toujours le thermomètre barbecue.

Consignes de sécurité relatives aux piles



AVERTISSEMENT!
Risque d'explosion!

Les piles peuvent exploser si elles sont fortement chauffées.

- Ne placez pas le thermomètre barbecue face à des rayons de soleil directs pour que les piles ne s'échauffent pas.
- Ne chauffez pas les piles et ne les jetez pas dans un feu ouvert.



AVERTISSEMENT!
Risque de brûlures chimiques par l'acide de batterie!

Plus les piles vieillissent, plus le danger de fuite d'acide de batterie augmente. Une fuite d'acide de pile peut provoquer des brûlures chimiques.

- Évitez le contact d'acide de pile avec la peau, les yeux et les muqueuses.

- En cas de contact avec l'acide de pile, rincez immédiatement les endroits concernés avec beaucoup d'eau claire et consultez éventuellement un médecin.
- Consultez immédiatement un médecin si des enfants ou animaux ont avalé une pile.



AVIS!
Risque d'endommagement!

La manipulation non conforme des piles peut provoquer des dommages.

- Retirez toutes les piles lorsque vous n'utilisez pas le thermomètre barbecue pendant une durée prolongée.
- N'exposez pas les piles à des températures extrêmes, aux rayons du soleil directs ou au feu. Ne posez jamais le thermomètre barbecue sur une surface chaude ou une source de chaleur. L'acide des piles s'écoulant peut provoquer des blessures et des dommages matériels.
- N'insérez jamais les piles à l'envers – dans le sens contraire des instructions – dans le compartiment à piles. Veillez toujours à la bonne position des pôles

(+ et -) comme indiquée dans le compartiment à piles.

- Remplacez seulement les piles par le même type de pile ou un type de pile similaire. N'utilisez aucune pile usagée avec de nouvelles piles. Utilisez seulement des piles du même type et du même fabricant en même temps.

Première mise en service

Premier nettoyage

- Enlevez le matériel d'emballage et tous les films de protection.
- Avant la première utilisation, lavez tous les éléments du thermomètre barbecue comme décrit dans le chapitre «Nettoyage».

Assembler le thermomètre barbecue radio

1. Vérifiez si le contenu de l'emballage est complet et si les pièces du thermomètre barbecue ne présentent pas de dommages.
2. Assemblez toutes les pièces du thermomètre barbecue selon la notice de montage sur le dépliant.
3. Prenez le récepteur 1 en main, ouvrez le couvercle du compartiment à piles 7 et insérez deux des piles

fournies 10 conformément à la polarité indiquée dans le compartiment à piles (voir **figure B**).

4. Fermez le compartiment à piles et mettez le récepteur en marche avec l'interrupteur 3 (> **ON**). Si l'affichage 2 apparaît sur l'écran du récepteur, ce dernier est prêt à l'emploi.
5. Prenez la station de base 5 en main et ouvrez le compartiment à piles 11 sur le côté inférieur. Insérez deux des piles fournies 10 conformément à la polarité indiquée dans le compartiment à piles (voir **figure C**).
6. Fermez le compartiment à piles et mettez en marche la station de base avec l'interrupteur 9 (**POWER ON**).
7. Prenez en main la sonde de température 6 et branchez la fiche à l'extrémité du câble de transmission dans la prise de la station de base (voir **figure A**).

   L'affichage de service de la station de base s'allume. Le thermomètre barbecue est alors prêt à l'emploi.
8. Actionnez les différentes touches pour tester si toutes les fonctions du thermomètre barbecue sont accessibles.
9. Éteignez à nouveau le récepteur et la station de base. Équipez le récepteur du clip de fixation fourni 22 pour pouvoir le porter sur les vêtements (sac, ceinture) (voir **figure H**) et la station de base de la bande autoagrippante fournie 23 (voir **figure G**) pour la fixation au lieu d'utilisation (barbecue).



AVIS!

Dès que la station de base 5 est allumée et que la sonde de température est connectée à la station de base, la température actuelle est affichée comme **CURRENT TEMP (TEMP ACTUELLE)** 13 sur l'écran 2 du récepteur 1 (voir **figure A**). Si la température actuelle n'est pas indiquée, vérifiez si le connecteur de la sonde de température 6 est correctement branché dans la prise de la station de base.

Utilisation

Préparez le thermomètre barbecue radio pour la première mise en service comme indiqué dans les instructions. Allumez le récepteur et la station de base et raccordez la sonde de température à la station de base.

Régler le type d'aliment à rôtir et le niveau de cuisson

Sélectionnez l'aliment à rôtir selon le type et le niveau de cuisson. Choisissez le format pour l'affichage de la température avec l'interrupteur 8 (**figure C**) dans le compartiment à pile du récepteur (**°C ou °F**).

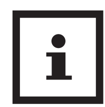
Aliment à rôtir/ niveau de cuisson	WELL bien cuit	M WELL légère-ment cuit	MEDIUM à point	M RARE mi-cuit	RARE saignant
Bœuf	77 °C 170 °F	74 °C 165 °F	71 °C 160 °F	66 °C 150 °F	63 °C 145 °F
Agneau	77 °C 170 °F	74 °C 165 °F	71 °C 160 °F	63 °C 145 °F	
Veau	74 °C 165 °F	71 °C 160 °F	66 °C 150 °F	63 °C 145 °F	
Porc	77 °C 170 °F	74 °C 165 °F	71 °C 160 °F		
Dinde	74 °C 165 °F				
Poulet	74 °C 165 °F				
Hamburger	71 °C 160 °F				
Poisson	63 °C 145 °F				



AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure!

La sonde de température et le câble de transmission peuvent devenir brûlants.

- Portez toujours des gants pour barbecue lorsque vous touchez la sonde de température ou le câble de transmission lors de ou après l'utilisation.
- N'utilisez jamais le thermomètre barbecue et ses composants dans un four micro-ondes.



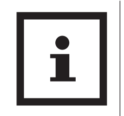
AVIS!

Veillez à ce que la pointe de la sonde de température n'entre pas en contact avec des os, du cartilage ou de la graisse.

Le thermomètre barbecue dispose de températures finales préréglées, selon le type d'aliment à rôtir et le niveau de cuisson sélectionné.

1. Au récepteur 1, réglez le type d'aliment à rôtir avec la touche **MEAT (VIANDE)** 18. Appuyez sur la touche **MEAT (VIANDE)** jusqu'à ce que le type d'aliment à rôtir s'affiche sur l'écran 2 (voir **figure D**).

2. Au récepteur 1, réglez le niveau de cuisson souhaité avec la touche **TASTE (NIVEAU DE CUISSON)** 15. Appuyez sur la touche **TASTE (NIVEAU DE CUISSON)** jusqu'à ce que le niveau de cuisson s'affiche sur l'écran 14 (voir **figure D**).



AVIS!

La température finale préréglée est affichée sur l'écran 2 par **TARGET TEMP (TEMP FINALE)** 20 (voir **figure D**).

3. Enfoncez la pointe de la sonde de température 6 dans la partie la plus épaisse de l'aliment à rôtir pour lequel vous souhaitez surveiller la température. Enfoncez la pointe de la sonde de température sur le côté de l'aliment à rôtir pour que vous puissiez retourner ce dernier lors de la cuisson.
4. Fixez la station de base 5 avec la bande autoagrippante 23 à proximité de l'aliment à rôtir.
5. Éloignez le câble 6 (voir **figure A**) de la sonde de température de l'aliment à rôtir. Tenez éloignée la station de base de surfaces chaudes.
6. Fixez le récepteur 1 via le clip 22 de façon bien visible à proximité du barbecue ou portez-le attaché à vos vêtements (ceinture ou tablier, poche du pantalon ou de la chemise).
7. Dès que vous avez posé l'aliment à rôtir sur le barbecue, actionnez la touche **START** 15 sur le récepteur (voir **figure D**). Ceci permet de démarrer la mesure de la température via la sonde de température placée

dans l'aliment à rôtir. Après un bref délai, la température actuelle de l'aliment à rôtir s'affiche sur l'écran du récepteur comme **CURRENT TEMP (TEMP ACTUELLE)** 13 (voir **figure D**).

La **CURRENT TEMP (TEMP ACTUELLE)** 13 augmente continuellement plus la durée de rôtissage se prolonge jusqu'à ce que la température finale soit atteinte. Lorsque la température finale est atteinte, l'affichage de l'écran (voir **figure D**) passe à la **fonction d'alarme**, l'affichage passe à l'éclairage rouge et clignote. De plus, un signal sonore (bip) est émis au rythme de l'affichage visuel.

8. Appuyez sur la touche **STOP** 18 (voir **figure D**) sur le récepteur pour terminer la mesure pour l'aliment à rôtir surveillé par la sonde de température.

   Si vous avez placé en même temps plusieurs morceaux à rôtir du même type et d'une masse (poids) et structure comparables sur le gril de rôtissage, vous pouvez vous attendre à ce que ces morceaux à rôtir soient également cuits au niveau de cuisson sélectionné.

9. À présent, vous pouvez cuire avec précision d'autres morceaux à rôtir d'après la procédure décrite.

Fonction minuteur

Si vous n'êtes pas encore satisfait du résultat de cuisson et souhaitez poursuivre cette dernière, vous pouvez utiliser la fonction minuteur du récepteur.

1. Appuyez sur la touche **MODE** 19 sur le récepteur (**figure D**) pour sélectionner la fonction minuteur.
2. L'affichage de l'écran passe à la fonction minuteur avec des possibilités de sélection des minutes (M) et des secondes (S). Après avoir appuyé sur la touche **MIN** 17 et/ou sur la touche **SEC (S)** 16 (**figure D**) sur le récepteur, vous pouvez régler le temps de cuisson souhaité.
3. Appuyez sur la touche **START** 15 (**figure D**), pour démarrer la fonction minuteur.

   L'affichage minuteur sur l'écran vous indique la durée résiduelle de la mesure de température (**figure D**).
4. Appuyez sur la touche **STOP (ARRÊT)** 18 (voir **figure G**), pour interrompre le déroulement de la fonction minuteur, par exemple, pour évaluer l'état de l'aliment à rôtir.
5. Appuyez sur la touche **START** 15 pour redémarrer la fonction minuteur.

   La fonction minuteur ne sera pas terminée si vous repassez à l'écran avec les fonctions de sélection par la touche **MODE** 19.

   Si la fonction minuteur réglée est terminée, l'écran passe à nouveau au mode d'affichage pour l'atteinte de la température finale.

   Vous pouvez terminer la fonction minuteur avec la touche **STOP (ARRÊT)** 18.

Régler la température finale

Avec le thermomètre barbecue radio, vous obtenez des résultats de cuisson fiables et convaincants. Si vous préférez des résultats de cuisson individuels, vous pouvez prolonger ou raccourcir la durée de rôtissage via la sélection manuelle de la température finale.

1. Sur le récepteur 1, sélectionnez la saisie pour la température finale via la touche **MODE** 19 (voir **figure D**). Pour ce faire, appuyez sur la touche **MODE** jusqu'à ce que l'affichage **TARGET TEMP (TEMP FINALE)** 20 commence à clignoter sur l'écran.
2. À présent, appuyez sur la touche **MIN** 17 jusqu'à ce que vous ayez atteint la température finale souhaitée. Si vous souhaitez corriger votre saisie, vous pouvez réduire d'une minute le temps présélectionné à chaque appui sur la touche **SEC (S)** 16.
3. Si la température finale réglée est correcte, vous pouvez quitter la fonction de sélection via la touche **MODE** 19.
4. Appuyez la touche **START** 15 pour démarrer la mesure de température avec votre réglage individuel. L'écran affiche uniquement **TARGET TEMP (TEMP FINALE)** 20 et **CURRENT TEMP (TEMP ACTUELLE)** 13.

   Une fois la cuisson terminée, l'affichage d'alarme avec clignotement rouge et bip annoncent à nouveau la fin de la cuisson.

   Si vous souhaitez supprimer votre réglage de la température finale, actionnez l'interrupteur **POWER ON/OFF** 3 sur le récepteur.

Nettoyage



AVERTISSEMENT!
Risque de choc électrique!
Si vous ne manipulez pas correctement le thermomètre barbecue radio, il y a un risque élevé de choc électrique.

– N‘introduisez pas la sonde de température dans la prise électrique.



AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure!

Le thermomètre barbecue radio devient chaud pendant le fonctionnement!

– Laissez refroidir entièrement le thermomètre barbecue et notamment la sonde de température avant chaque nettoyage!



AVIS!
Risque de court-circuit!

L'eau infiltrée dans le boîtier peut provoquer un court-circuit.

- Ne plongez jamais le thermomètre barbecue radio dans l’eau.
- Veillez à ce qu’il n’y ait pas d’infiltration d’eau dans le boîtier.



AVIS!
Risque d'endommagement!

Une manipulation non conforme du thermomètre barbecue radio peut provoquer des endommagements.

- N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif, aucune brosse métallique ou en nylon, ainsi qu'aucun ustensile de nettoyage tranchant ou métallique tel qu'un couteau, une spatule dure ou un objet similaire. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces.
- Ne mettez en aucun cas le thermomètre barbecue dans le lave-vaisselle. Cela le détruirait.

1. Laissez refroidir entièrement toutes les pièces du thermomètre barbecue .
2. Essuyez le récepteur 1 et la station de base 5 avec un chiffon légèrement humide.

   Laissez sécher ensuite complètement toutes les pièces
3. Nettoyez la sonde de température 6 et le câble de transmission avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle.

   Nettoyez le thermomètre barbecue après chaque utilisation.

Rangement et transport

- Nettoyez le thermomètre barbecue comme décrit.
- Retirez toutes les piles lorsque vous n'utilisez pas le thermomètre barbecue pendant une durée prolongée ou si vous le rangez.
- Rangez le thermomètre barbecue et les accessoires dans un endroit sec, sans gel, hors de portée des enfants.
- Il est recommandé de ranger le thermomètre barbecue dans son emballage d'origine et de le couvrir d'un chiffon pour le protéger contre la poussière et l'humidité.
- Assurez-vous que le thermomètre barbecue ne puisse pas tomber lors du transport.
- Transportez le thermomètre barbecue dans son emballage d'origine pour le protéger contre les dommages dûs au transport et la perte de pièces accessoires.

Données techniques

Modèle:	FB6200-S (émetteur) FB6200-E (récept.)
Alimentation électrique:	6V, 4 x 1,5V ⎓, type AAA / LR 03
Catégorie de récepteur:	3
Rapport cyclique d'émission:	10 %
Long. de câble sonde de temp. :	120 cm
Transmission sans fil:	10–12 m
Plage de temp. mesurable:	0 °C à 148 °C 32 °F à 298,4 °F
Dimensions station de base:	env. 8 x 5 x 5,9 cm
Dimensions récepteur:	env. 11,5 x 6,3 x 2,5 cm
Poids net:	env. 170 g

Déclaration de conformité



La déclaration de conformité UE peut être réclamée à l'adresse indiquée sur la carte de garantie (à la fin de ce mode d'emploi).

R&TTE Directive 1999/5/EG

Par la présente, la société AHG Wachsmuth und Krogmann certifie, que ce thermomètre barbecue radio est en adéquation avec les exigences principales et les autres préconisations de la directive 1999/5/CE. Le certificat de conformité peut être demandé ici: www.wachsmuth-krogmann.com.

Élimination

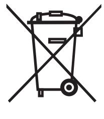
Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'appareil usagé

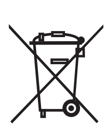
(Applicable dans l'Union Européenne et autres états avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler)



Les vieux appareils ne vont pas dans les déchets ménagers!
Si un jour le thermomètre barbecue ne doit plus être utilisé, chaque consommateur est **légalement tenu de remettre les appareils usagés, séparés des déchets ménagers** par ex. à un centre de collecte de sa commune/son quartier.

Ceci garantit un recyclage approprié des appareils usagés dans un circuit d'élimination respectueux de l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont pourvus du symbole imprimé ici.

Les piles et accus ne vont pas dans les déchets ménagers!



En tant que consommateur, vous êtes tenu légalement à déposer toutes les piles et accus, qu'ils contiennent des polluants* ou non, à un lieu de collecte de votre commune/votre quartier ou dans le commerce, de sorte qu'ils puissent être éliminés dans le respect de l'environnement.

Veuillez déposer le thermomètre barbecue complet (avec les piles) et uniquement dans un état de déchargement complet, à votre point de collecte!

* marqué par: Cd = cadmium, Hg = mercure, Pb = plomb

BON DE GARANTIE
THERMOMÈTRE BARBECUE RADIO

Vos informations :

Nom: ______________________________

Address: ______________________________

____

____

☎ ______________________ E-Mail: ______________________

Date d´achat *: ______________________

* Nous vous conseillons de conserver le reçu avec cette carte.

Lieu d’achat

____

Description de dysfonctionnement:

signature:

____

Envoyez la carte de garantie remplie en commun avec le produit défectueux à :

Zeitlos Service Center

c/o M+R Spedag Group

Hirsrütiweg

4303 Kaiseraugst

SWITZERLAND

SERVICE APRÈS-VENTE

☎ CH	💻
00800-09348567	**info@zeitlos-vertrieb.de**

Modèle: FB6200-S (émetteur) FB6200-E (récept.) N° d´art.: 92205 05/2015

Hotline gratuite





Conditions de garantie

Cher client,

environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livrai-son effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d’usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d’une utilisation normale et conforme. Les traces d’usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie. L’obligation légale de garantie du fournisseur n’est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L’entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l’envoi en réparation.

Après l’expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d’adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.







Made in China

Commercialisé par:

AHG Wachsmuth & Krogmann mbH
Lange Mühren 1
D-20095 Hamburg

SERVICE APRÈS-VENTE

 **00800-09348567**

 **info@zeitlos-vertrieb.de**

Modèle: **FB6200-E (récept.)**
FB6200-S (émetteur)

N° d'art.: **92205**
05/2015

